**19.02.10 Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), предусмотренных соответствующей образовательной программы**

|  |
| --- |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл |
| Физическая культура |
| Основы философии |
| История |
| Иностранный язык |
| Русский язык и культура речи |
|   |
|   |
| Математический и общий естественнонаучный цикл |
| Математика |
| Экологические основы природопользования |
| Химия |
|   |
|   |
| Профессиональный цикл |
|   |
| Общепрофессиональные дисциплины |
| Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| Физиология питания |
| Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| Метрология и стандартизация |
| Правовые основы профессиональной деятельности |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| Охрана труда |
| Безопасность жизнедеятельности |
| Техническое оснащение и организация рабочего места |
| Основы исследовательской деятельности |
| Психология и этика профессиональной деятельности |
| Основы дипломного проектирования |
| Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты profiLUM") |
| Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту |
|   |
|   |
| Профессиональные модули |
|   |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
|   |
| Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
|   |
|   |
|   |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
|   |
| Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
|   |
|   |
|   |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
|   |
| Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
|   |
|   |
|   |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|   |
| Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
|   |
|   |
|   |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
|   |
| Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |
|   |
|   |
|   |
| Организация работы структурного подразделения |
|   |
| Управление структурным подразделением организации |
| Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания |
|   |
|   |
|   |
| Выполнение работ по профессии Повар |
|   |
| Технология приготовления простых и основных блюд |
|   |
|   |
|   |
| Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь |
|   |
| Технология приготовления блюд национальных кухонь |
| Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий |
|   |
|   |